**Информация**

[**об условиях питания**](https://drive.google.com/file/d/0B3lrwphrdK7peEZST2xFQkxZN0U/view?usp=sharing) **воспитанников в МОАУ «СОШ № 11 г. Орска» , в том числе приспособленным для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и

нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в МОАУ «СОШ № 11 г.Орска».

Питание в МОАУ « СОШ № 11 г.Орска» организовано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста» с учётом следующих принципов:

-выполнение режима питания;

- калорийность питания,

-ежедневное соблюдение норм потребления продуктов;

-гигиена приёма пищи;

-индивидуальный подход к детям во время питания (исключение из рациона аллергенных продуктов);

-правильность расстановки мебели.

Питание воспитанников в МОАУ «СОШ № 11 г.Орска» полноценное, сбалансированное, ассортимент соответствует нормам. В меню представляется большое разнообразие блюд, повтор которых в течение 10 дней исключен. В рацион питания воспитанников включаются овощи, фрукты, соки, используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная C-витаминизация. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих блюд.В образовательном учреждении, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, организован и соблюдается питьевой режим. Он проводится с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в ОО. По желанию ребенка воспитатель или младший воспитатель группы удовлетворяет потребность в питье. В летний период организация питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей ѐмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей. Контроль за соблюдением питьевого режима осуществляет медицинская сестра.

Основой организации питания воспитанников в МОАУ «СОШ № 11 г.Орска» служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», а также составленное на их базе примерное 10-ти дневное меню, разработанное технологамиМКУ "Центр бухгалтерского учета и отчетности"и имеются технологические карты утвержденные директором школы. Один экземпляр картотеки находится на пищеблоке, другой у медицинской сестры.Доставка качественных продуктов производится своевременно и в нужном объеме, согласно заключенных договоров с поставщиками*.*

В МОАУ «СОШ № 11 г. Орска" установлена следующая кратность питания обучающихся: в группах с 12 часовым пребыванием - пятикратное питание (завтрак, второй завтрак (сок или фрукты),обед, полдник, ужин); в группе с 10,5 часовым пребыванием- четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак (сок или фрукты), обед, полдник). В меню представлены разнообразные блюда, выпечка. Между завтраком и обедом обучающиеся получают соки или фрукты.

МОАУ «СОШ № 11 г.Орска» придерживаться принципов рационального питания: 1.Калорийность пищи не превышает энергозатрат организма.

2.В суточный рацион входят пищевые вещества в сбалансированном виде.

3.Соблюдение режима питания.

4.Питание разнообразно.

5.Правильное сочетание блюд.

6.Все продукты свежие и доброкачественные. При приготовлении блюд нет отклонений от технологии приготовления.

7.Учет сезонов года.

8.Соблюдение эстетики оформления приготовленных блюд.

Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток. В еженедельный рацион питания включены фрукты, овощи, мясо, рыба и творог.

Ежедневно проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража готовой продукции для контроля за организацией в соответствии с требованиями санитарных правил качественного и безопасного горячего питания воспитанников в МОАУ «СОШ № 11 г.Орска». Оценку качества готовых блюд, кулинарного изделия осуществляет комиссия по питанию, которая снимает пробу. Комиссией по питанию ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения,качеством приготавливаемых блюд и норм выдачи готовой продукции согласно возраста детей. Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения данного контроля.Ворганизации питания ребенка дошкольного возраста большое значение имеетсоблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита. Выдачаготовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режима дня. В правильной организации питания воспитанников большое значение имеет созданиеблагоприятной и эмоциональной и окружающей обстановки в группе.

Группы обеспеченысоответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются воспитанникам не слишком горячими, нои не холодными.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОО осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Требования к устройству, оборудованию и содержанию пищеблока в МОАУ «СОШ № 11 г.Орска», к организации общественного питания, изготовлению оборотоспособности  пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствуют СанПиН  2.4.1.3049-13.На пищеблоке МОАУ «СОШ № 11 г.Орска» созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.). Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Заместитель директора и медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Полы помещения пищеблока ровные, без выбоин, нескользкие. Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно- эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда промаркирована и моется качественно. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Для информации родителей во всех возрастных группах вывешивается ежедневно меню. В фойе образовательного учреждения для посетителей размещен наглядно-информационный стенд по питанию воспитанников в МОАУ «СОШ № 11 г.Орска». Проводится обязательное информировании родителей о проведении витаминизации , о норме порций – объеме пищи в граммах для воспитанников в соответствии с возрастом в представленном утреннем меню,утвержденном директором и подписанное заместителем директора и медсестрой, для младших воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции.

Организация рационального питания в МОАУ «СОШ № 11 г.Орска» обеспечивает полноценное физическое развитие детского организма.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** | | |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** | | |
| Сертификат | 355300051511304027866771007421670365042010641149 | |
| Владелец | Судоргина Надежда Анатольевна | |
| Действителен | С 13.08.2022 по 13.08.2023 | |